



DIEMERSDAL ESTATE WINTER FERMENT SAUVIGNON BLANC 2018 - 75CL

Voor deze Winter Ferment Sauvignon Blanc werden de druiven 's nachts geoogst bij lagere temperatuur, zodat er zo weinig mogelijk oxidatie kan optreden. Na 3 uur contact te hebben gehad met de schil werd het sap van de schil gescheiden. Hierna werd het sap gedurende 4 maanden bewaard onder temperatuur geregelde omstandigheden, om dan na vier maanden te worden vergist. Op deze manier wint deze wijn enorm aan concentratie en evenwicht. Een schoolvoorbeeld van een moderne Sauvignon Blanc met nadruk op fruit en complexiteit.

Deze wijn past goed bij: zeevruchten, gegrilde kreeft, heilbot gegrild, lichte pikante gerechten, mosselen gegratineerde, tong gegratineerd en zeeduivel

Mond : De aanzet is complex en verfijn. Ook het pallet is een zeer gesoffistikeerde waaier van impressies en smaken. Alles prachtig verweven tot één homogeen geheel. De finale kent een enorme lengte, niet voor niets behoort deze wijn tot de 10 beste Sauvignon Blanc met jaartal 2017 uit heel Zuid-Afrika. Neus: Rijke toetsen van kruisbes, tropisch fruit en rijp citrusfruit. Kleur : Lichtgeel met groene reflectie.



SKU: 00046054

ADDITIONAL INFORMATION

Kleur/type	Wit
Fles	75cl
Alcohol	14%
Land	Zuid-Afrika
Regio	Durbanville
Wijnhuis	Diemersdal Wine Estate
Druif	Sauvignon Blanc
Smaak	Droog, Complex
Gerecht	Zeevruchten, Gegrilde kreeft, Heilbot gegrild, Licht pikante gerechten, Mosselen gegratineerde, Tong gegratineerd, Zeeduivel
Specials	Nieuw

Openingsuren

maandag - zaterdag
09:00 tot 12:30 uur
13:30 tot 18:00 uur.
zondag gesloten

DEWIT NV

Brusselsesteenweg 273
B-3090 Overijse

Ondernemingsnummer (BTW-BE) 0455-653-837
Tel.: 02 688 17 88 / E-mail: info@dewitwines.be